

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Наставник: Милош Ћирић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да омогући студентима да сагледају место и улогу гастрономског менаџмента у хотелској индустрији. Стичу се знања о свим нивоима менаџмента у гастрономији, функцијама менаџмента са посебним акцентом на производну функцију. Савладавање метода руковођења, управљање, процесима заштите хране и стандардима и процедурама у кухињи.			
Исход предмета			
Студенти се оспособљавају да у пракси организују управљање кухињама, савременом опремом, инсталацијама и средствима, основним технолошким процесима пријема, складиштења, чувања и топлотне обраде хране, затим да планирају, организују, упошљавају и контролишу извршење задатака у кухињи, као и да управљају санитарним и безбедносним стандардима који регулишу квалитет хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава.</i>			
Увод у Гастрономски менаџмент. Угоститељске кухиње (подела). Основне функције кухињског менаџмента. Опрема и инсталације мале, средње и велике кухиње. Организација пријема и складиштења намирница. Организација припреме основних елемената, темељаца, супа, чорби и сосова. Организација рада хладне кухиње. Организација рада на припреми јела од риба, ракова и шкољки. Организација свечаних оброка. Организација топлотне обраде меса. Организација припреме јела пред гостом. Организација сервирања и чување топлотно обрађених јела. Организационе мере на спречавању загађења и тровања храном (<i>НССР</i> стандарди). Управљање квалитетом јела. Технички стандарди у кухињи (нормативи, јеловници, калкулације, рецептуре). Утицај осталих пословних функција угоститељског предузећа на функционисање кухиње.			
<i>Практична настава</i>			
Распоред и функције простора у великој хотелској кухињи. Процедуре израде норматива супа: једноставних консомеа, потажа, велутеа, пиреа, националних чорби и њихове рецептуре. Распоред и номенклатура опреме по одељењима, крупног и ситног инвентара, кухињског посуђа, алата и прибора. Процедуре за припрему хладних предјела: од меса поврћа и воћа - нормативи и поступак припреме. Салате - нормативи и рецептура. Процедура припреме јела пред гостом – нормативи и рецептуре. Оброци у угоститељству: редовни, споредни и свечани.			
Литература			
Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2017). <i>Менаџмент гастрономије и ресторатерства</i> . Врњачка Бања: Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.			
Тешановић, Д. (2016). <i>Основи гастрономије за менаџере</i> . Природно математички факултет. Нови Сад.			
Вукић, М., & Дрљевић, О. (2011). <i>Планирање менија</i> . Висока хотелијерска школа. Београд.			
Барјактаровић, Д. (2021). <i>Организација пословања у ресторатерству</i> . Универзитет Сингидунум. Београд.			
Wood, R. C. (2018). <i>Strategic questions in food and beverage management</i> . Routledge.			
Pantelidis, I. (2012). <i>Book review-Food and beverage management</i> . Tourism Management.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 0	
Методе извођења наставе			
Предавање, дискусије, вежбе, семинарски радови и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	30	30	100
практична настава	-		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		